

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung : Dr. Oetker Professional Dessertsoße Vanille zum Kochen 10x1kg  
Verkehrsbezeichnung : Soßenpulver Vanille-Geschmack  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : FRANKREICH  
Hersteller : Dr. Oetker Professional  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : Dr. Oetker Professional  
GTIN : 4008241601204  
LAN :  
Höhe : 175 mm  
Breite : 80 mm  
Tiefe : 120 mm  
Nettogewicht : 1000 g  
Bruttogewicht : 1063 g  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

**Zutaten**

Zutaten: Maisstärke, färbendes Lebensmittel (Karottensaftkonzentrat), Salz, Aroma (enthält LAKTOSE), Im Rahmen der Produktion werden auch verarbeitet: (EI, MILCHEIWEISS, GLUTENHALTIGES GETREIDE, SCHALENFRÜCHTE), Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

**Allergene**

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält in Spuren  
Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält in Spuren  
Mandeln und Mandelerzeugnisse : enthält in Spuren  
Haselnuss und Haselnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Pistazie und Pistazienerzeugnisse : enthält in Spuren  
Walnuss und Walnusserzeugnisse : enthält in Spuren  
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

**Nährwerte**

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 1494 kJ  
Energie [kcal] : ca. 352 kcal  
Fett : ca. 0,4 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,0 g  
Kohlenhydrate : ca. 87,0 g  
davon Zucker : ca. 0,5 g  
Eiweiß : ca. 0,3 g  
Salz : ca. 0,53 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

Kochtopf: 1. Die erforderliche Menge Soßenpulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch anrühren. 2. Die restliche Milch aufkochen. 3. Das angerührte Soßenpulver unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen. 4. Damit sich keine Haut bildet, die Soße während des Erkalts ab und zu umrühren. Dosierung: 32 g Soßenpulver und 60 g Zucker auf 1 l Milch.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 20.01.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.